



RICETTA

## SFOGLIA LA PRIMA MELA (E POI ALTRE DUE)

*Finire alla grande con il Calvados*

Foto ENZO TRUCCOLO

Food stylist GINO FANTINI Set designer CRISTINA DAL BEN

### Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia già pronta
- 3 mele gialle
- 4 cucchiaini di Calvados o altro vino dolce liquoroso
- il succo di ½ limone
- 20 gr di pistacchi tritati
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di marmellata di pesche bio
- 1 tuorlo d'uovo
- ½ cucchiaino di cannella in polvere

### Preparazione

Dividere a metà le mele, privarle dei semi e tagliarle a fettine sottili. In una terrina, amalgamare liquore, succo di limone, zucchero e cannella; quindi lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Su una placca imburata e infarinata stendere la pasta sfoglia e praticare un'incisione lungo tutto il perimetro, avendo cura di lasciare un margine di un centimetro circa e di affondare la lama solo a metà. Distribuire la marmellata sulla pasta, evitando il bordo, e disporvi anche le mele, sovrapponendole leggermente. Bagnarle con poco succo di macerazione e cospargere con i pistacchi. Riporre in frigorifero per 30 minuti (la sfoglia fredda si gonfia meglio in cottura), poi spennellare il bordo con il tuorlo e cuocere in forno per 20-25 minuti, fino a che la superficie non risulti uniformemente dorata. Servire il dolce tiepido o freddo, magari accompagnato da una pallina di gelato.

